



## پرورش دامهای مرتعی

عنوان شغل:

پرورش گوسفند

کد شغل: ۶۱۲۱۱۲۰۰۰۰

نمونه سؤالات شایستگی:

استحصال محصولات گوسفند

کد شایستگی: ۶۱۲۱۱۰۰۰۰۹

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت

دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- نام دیگر قطعه نبض ساز در دستگاه شیر دوش گوسفندی ..... می باشد.

الف- پولساتور

ب- وکیوم

ج- لاینر

د- مخزن

۲- کدامیک جزو واحد دوشنده در دستگاه شیر دوشی محسوب می شود.

الف- لاینر

ب- مخزن شیشه ای

ج- پمپ شیر

د- والوها

۳- کدامیک جزو واحد انتقال شیر در دستگاه شیر دوش محسوب می شود.

الف- لاینر

ب- خرچنگی

ج- کلاک

د- پمپ شیر

۴- در ارتباط با استفاده از دستگاه شیر دوش مشترک در دام کدام جمله صحیح نمی باشد.

الف- سایز سرپستان گاو، گوسفند و بز کاملاً متفاوت است و هر کدام می بایست با لاینر مخصوص همان دام دوشیده شوند

ب- استفاده از شیردوش دام دیگر سبب میشود لاینر به خوبی سرپستان ها را در بر نگیرد و فرایند دوشش ناقص انجام شود

ج- تعداد ضربان پولساتور و میزان خلا نیز برای همه دام ها یکسان است و مهم نحوه اتصال خرچنگی ها به پستان می باشد.

د- به علت بزرگ تر بودن سرپستان گاو نسبت به قطر داخلی لاینر شیر دوش گوسفند، فشار زیادی به تیت ها وارد و صدمات جدی به پستان وارد می شود

۵- در همه پستانداران آزاد سازی شیر در پستان ها با ترشح هورمون ..... ارتباط مستقیم دارد.

الف- سکرترین

ب- اکسی توسین

ج- پروژسترون

د- گنادوتروپین

۶- بهترین زمان دوشش در گوسفند با دستگاه شیر دوشی ..... دقیقه می باشد.

الف- ۱

ب- ۲

ج- ۴

د- ۶

۷- در دستگاه شیردوش .....خلا را به محفظه ضربان منتقل می کنند که سبب باز شدن لاینر ها می شود.

الف- وکیوم

ب- پولساتور

ج- محفظه ضربان

د- شیلنگ هوا

۸- کدامیک از عوامل زیر از علل افت خلا در خرچنگی دستگاه شیردوش نمی باشد.

الف- بیش از حد بالا بودن خط شیر

ب- نشت زیاد خلا از قطعات نصب شده در طول خط

ج- ورود بیش از حد هوا از سوراخ خرچنگی و نشت هوا ناشی از مشکل خرچنگی مانند ترک خوردگی و یا

خراب بودن واشرها

د- باز بودن سوراخ خرچنگی

۹- از نظر ترکیبات کیفی شیر، بیشترین میزان چربی و پروتئین در شیر کدام گونه زیر می باشد.

الف- گاو

ب- گوسفند

ج- بز

د- ترکیب کیفی شیر در همه گونه ها یکسان می باشد

۱۰- کدام عامل موثر در بهداشت شیر در سالن های تولید بسیار مهم می باشد.

الف- تنظیم دما و مدت زمان مناسب جهت عمل پاستوریزاسیون شیر ضروری است

ب- شستشوی خطوط ، مسیرها ، تانکهای ذخیره شیر و سایر دستگاههای موجود در سالن تولید نیز نکته ای

قابل توجه می باشد

ج- ظروف مورد استفاده جهت بسته بندی ( پلی اتیلن و پلی استارین و ... ) باید مناسب و دارای کیفیت لازم (

از نظر بار میکروبی ) باشند

د- کلیه موارد ذکر شده از مسایل مهم در امر بهداشت شیر در سالن های تولیدی می باشد

۱۱- بالا رفتن سلول های سوماتیک در پستان باعث ایجاد کدام تغییر در ترکیب شیر نمی شود.

الف- قلیائی تر شدن شیر

ب- کاهش چربی شیر

ج- افزایش مقدار ازت شیر

د- افزایش کلسیم شیر

۱۲- کدامیک از میکروارگانیزم های زیر در تبدیل شیر به پنیر مفید نمی باشند.

الف- لاکتوباسیلوس

ب- سالمونلا

ج- لاکتوکوکوس

د- استرپتوکوکوس

۱۳- غلظت کل مواد جامد شیر با افزایش سن گوسفند چه تغییری می کند.

الف- کاهش می یابد

ب- افزایش می یابد

ج- تغییر نمی کند

د- سن تاثیری در این مورد ندارد

۱۴- مقدار کل مواد جامد، چربی، سلول های سوماتیک و پروتئین در آغاز و پایان هر دوره شیردهی ..... و در

اوج تولید ..... نشان می دهد.

الف- بالا - افزایش

ب- پایین - افزایش

ج- بالا- کاهش

د- پایین - کاهش

۱۵- شیر تولید شده در فصل تابستان از راندمان فرآوری شیر ..... برخوردار است چونکه زمان دلمه شدن شیر

..... است.

الف- پایین - بالا

ب- پایین - کم

ج- بالا - بالا

د- بالا - کم

۱۶- از سرد کردن شیر گرم شده..... به دست می آیند.

الف- سر شیر

ب- خامه

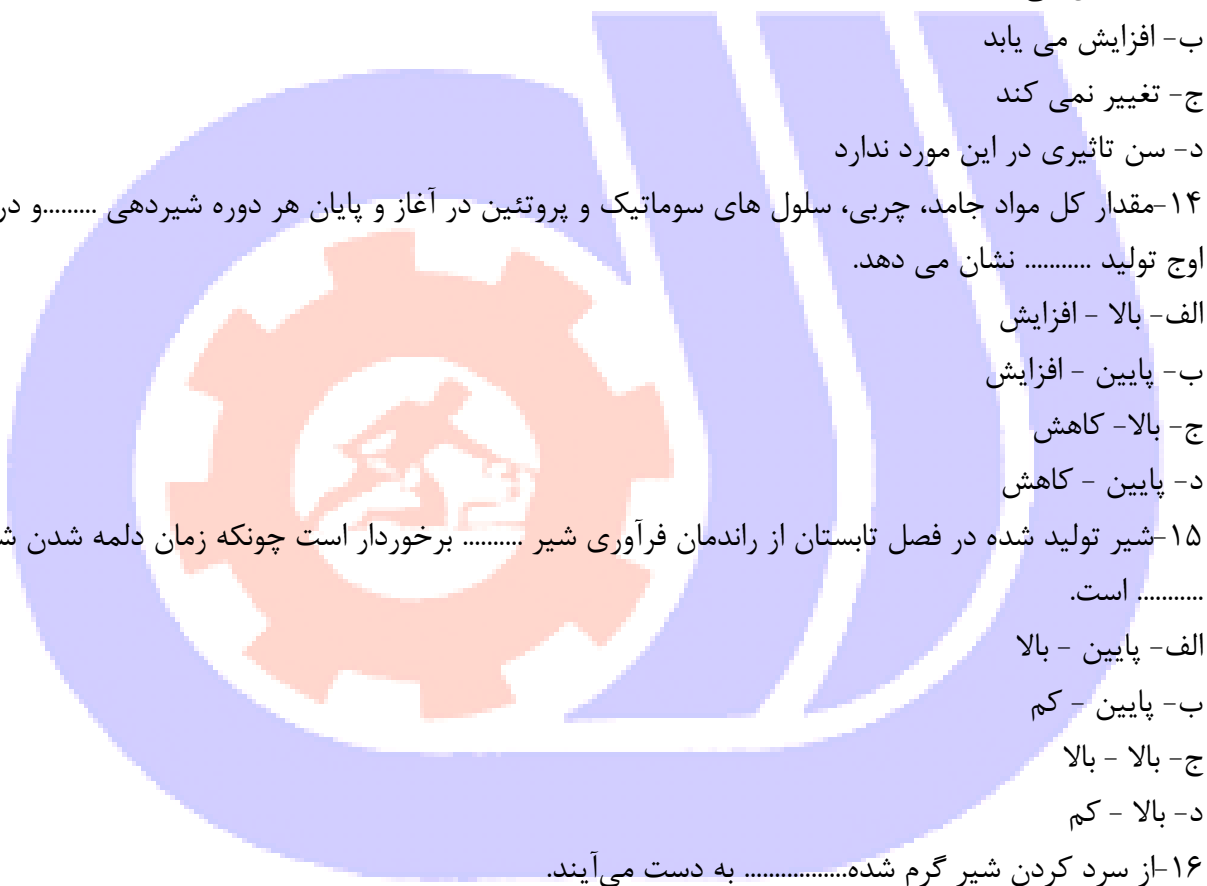
ج- ماست

د- پنیر

۱۷-.....چربی شیر است که از سرشیر گرفته می شود یا در روش صنعتی مستقیم از شیر خام گرفته شده

است.

الف- کشک



ب- خامه

ج- ماست

د- پنیر

۱۸-.....از جوشاندن دوغ و صاف کردن و خشک کردن آب آن بدست می آید.

الف- کشک

ب- خامه

ج- ماست

د- پنیر

۱۹-.....چربی شیر است که از فرایندی تحت عنوان زدن شیر به صورت مستقیم یا غیر مستقیم تولید می شود و داری انواع تخمیری و غیر تخمیری است.

الف- کره

ب- سز شیر

ج- خامه

د- پنیر

۲۰- برای جلوگیری از تکثیر میکروب های موجود در شیر، از زمان شیر دوشی تا زمان انتقال به کارخانه های فرآوری در دمای .....نگهداری شود

الف- ۵ الی ۸ درجه سانتی گراد

ب- ۱ الی ۴ درجه سانتی گراد

ج- ۱۰ الی ۱۵ درجه سانتی گراد

د- ۱۸ الی ۲۵ درجه سانتی گراد

۲۱- کدام مورد صحیح می باشد.

الف- شیر گاو دو برابر شیر گوسفند از پروتئین های آب پنیر بهره مند می باشد

ب- شیر گاو نسبت به شی گوسفند اسید چرب های کوتاه زنجیر بیشتری را دارد

ج- شیر گوسفند از نظر کلسیم، فسفر، پتاسیم و منیزیم و ویتامین های A , B و E غنی تر از شیر گاو می باشد

د- افرادی که نسبت به شیر گاو حساسیت دارند نسبت به شیر گوسفندی نیز همگی حساسیت نشان خواهند داد

۲۲- ارزش غذایی ماست گوسفندی .....از ماست گاوی می باشد.

الف- کمتر

ب- بیشتر

ج- برابر

د- نمی توان گفت

۲۳- میزان پنیر تولیدی از شیر گوسفند نسبت به شیر گاو ..... می باشد.

الف- کمتر

ب- بیشتر

ج- برابر

د- نمی توان گفت

۲۴- آب پنیر از چهار نوع پروتئین بنام های ..... تشکیل شده است.

الف- لاکتوگلوبولین بتا، آلبومین سرمی، پروتامین ها و لاکتوآلبومین ها

ب- لاکتوگلوبولین بتا، هیستون ها، ایمینوگلوبولین ها و لاکتوآلبومین ها

ج- فیبرینوژن ها، آلبومین سرمی، ایمینوگلوبولین ها و لاکتوآلبومین ها

د- لاکتوگلوبولین بتا، آلبومین سرمی، ایمینوگلوبولین ها و لاکتوآلبومین ها

۲۵- محتوای چربی، پروتئین و لاکتوز در کدام یک از دامهای زیر بیشترین می باشد.

الف- گاو

ب- بز

ج- گوسفند

د- فرقی ندارد و در همه یکسان می باشد

۲۶- بیشترین درصد پروتئین شیر مربوط است به پروتئین .....

الف- کازئین

ب- پروتئین آب پنیر

ج- فیبرینوژن

د- آلبومین

۲۷- در کدام روش باکتری زدایی یا فرآوری شیر، خامه از شیر جدا می شود.

الف- پاستوریزاسیون

ب- هموژنیزاسیون

ج- فیلتراسیون

د- روش حرارتی UHT

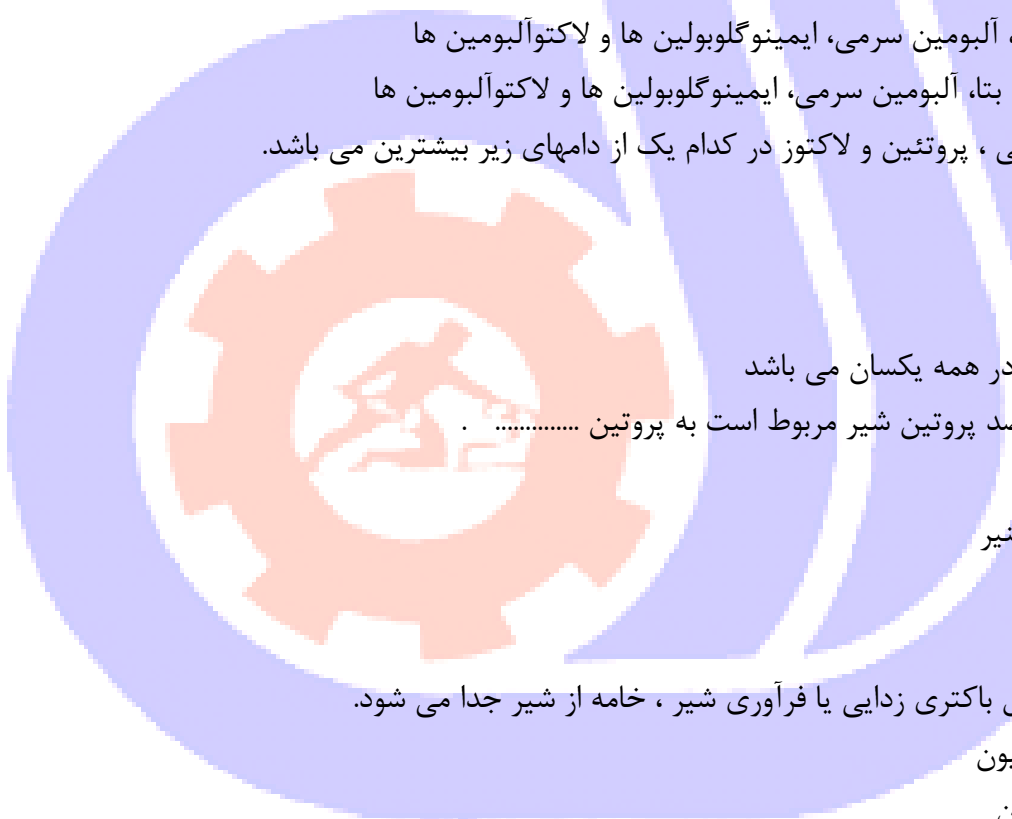
۲۸- چربی شیر گوسفند همواره ..... رنگ است اما در شیر گاو چربی ..... رنگ می باشد.

الف- سفید - زرد

ب- زرد - سفید

ج- سفید - سفید

د- زرد - زرد



۲۹- پروتئین موجود در ترکیب شیر کدام دام زیر بیشتر می باشد.

الف- گاو

ب- گوسفند

ج- بز

د- در هر سه یکسان است

۳۰- در تکنیک فرآوری شیر به روش فناوری HAELEN کدام مورد صحیح نیست.

الف- در این فناوری ویتامین، پروتئین و آنزیم هایی که در پروسه پاستوریزه کردن شیر آسیب می بینند حفظ می شوند

ب- آنزیم های کلیدی و مهم در این روش در مقایسه با فرآورده های پاستوریزه هضم شیر را آسانتر می سازند

ج- در این روش از تکنیک گرما برای کشتن عوامل بیماریزا و میکروب ها و ماندگاری شیر استفاده می شود

د- در روش Haelen شیر در طول پروسه فرآوری سرد می ماند

۳۱- پوست کدامیک از نژادهای گوسفندان زیر جنبه تزئینی دارد.

الف- قره گل

ب- زل

ج- افشاری

د- سنگسری

۳۲- پوست کدام دسته از نژاد های زیر ارزشمند و تزئینی می باشد.

الف- قره گل - زل - افشاری

ب- قوچانی - قره گل - ترکمنی

ج- سنگسری - بلوچی - ترکمنی

د- قوچانی - زل - مهربان

۳۳- این پوست محصولی از بره های بلوچی می باشد که پوستی یکدست سفید با تار های فشرده است. استفاده

از این نوع پوست در کشور روسیه بیشتر از کشورهای دیگر مرسوم است.

الف- پوست نمک سود

ب- بغنه

ج- سالامبور

د- پوست لوت

۳۴- پوستی که پشم های آن به صورت نسبی چیده شده باشد را .....می گویند.

الف- جیر

ب- سالامبور

ج- پوست لوت

د- پوست خشک

۳۵- نوعی پوست است که بر اثر برخی عملیات شیمیایی و فیزیکی تغییراتی روی آن حاصل می شود تا پوست برای تولید چرم مهیا شود.

الف- جیر

ب- سالامبور

ج- پوست لوت

د- پوست خشک

۳۶- کدامیک از موارد زیر در مرغوبیت پوست گوسفند تاثیری ندارد.

الف- تغذیه

ب- نور

ج- نظافت

د- تاریکی

۳۷- کیفیت پوست حاصله از گوسفند در کدام روش فرآوری زیر بهترین می باشد.

الف- ریختن آب سرد بر روی پوست

ب- استفاده از یخ

ج- خواباندن قطعات پوست گوسفند در قالب هایی از جنس فلز

د- خواباندن پوست در نمک

۳۸- در ارتباط با دباغی پوست گوسفند کدام مورد صحیح نمی باشد.

الف- برای جلوگیری از خشک و فاسد شدن پوست گوسفند باید آن را در نور آفتاب قرار دهید و در همان هنگام نیز به آن نمک زد

ب- برای این که مواد زائد روی چرم را از بین برده شود، می توان پوست را در آب قرار داد

ج- برای داشتن چرم صاف و یکدست باید چربی ها را روی چرم نگاه داشت و حفظ کرد

د- رای جدا نمودن مو و کندن پشم های روی چرم می توان از آهک زنی استفاده شود، که با استفاده از مواد شیمیایی به لطیف شدن پارچه کمک خواهد نمود

۳۹- دوام پوست در کدامیک از دامهای زیر بیشتر می باشد.

الف- گاو

ب- گوسفند

ج- بز

د- در همه دامها یکسان می باشد

۴۰- برای تسهیل فرآیند موگیری از پوست کدام ماده شیمیایی کاربردی ندارد.

الف- سولفید سدیم



ب- متیل آمین

ج- آب آهک

د- کربنات کلسیم

۴۱- ترتیب نحوه چرم سازی از زمان پوست گیری تا چرم نهایی کدام می باشد.

الف- شستشو- موگیری - نمک زنی - دباغی

ب- موگیری - نمک زنی - شست شو - دباغی

ج- نمک زنی - موگیری - دباغی - شست شو

د- دباغی - نمک زنی - موگیری - شست شو

۴۲- برای افزایش براق بودن چرم بدست آمده از روش ..... استفاده می شود.

الف- نمک زنی

ب- سنگ زنی

ج- لاش زنی

د- شستشو

۴۳- برای از بین بردن بوی پوست دباغی شده از کدام مورد استفاده نمی شود.

الف- قرار دادن چرم در هوای آزاد و خشک

ب- آغشته کردن یک پارچه تمیز به پاک کننده چرم حرفه ای و تمیز کردن چرم با پارچه

ج- پیچیدن چرم داخل روزنامه که باعث جذب رطوبت و بوی چرم به روزنامه خواهد شد

د- ریختن محلول سرکه سفید و آب که باید به قسمت ۵ به ۱ باشد روی چرم

۴۴- برای نرمی چرم بدست آمده آنرا با روش ..... مورد استفاده قرار می دهند.

الف- پیه زنی

ب- سنگ زنی

ج- نمک زنی

د- رنگ کاری

۴۵- در روش سنتی دباغی پوست، رنگ کاری دقیقاً بعد از کدام مرحله انجام می شود.

الف- سنگ زنی

ب- موگیری

ج- لاش زنی

د- پیه زنی و شستشو

۴۶- گوشت کدامیک از دامهای زیر لذیذ تر می باشد.

الف- گوشت بره

ب- گوشت هاگست

ج- گوشت میش بالغ

د- گوشت قوچ بالغ

۴۷-گوسفندان ..... بره به حساب نمی آیند، ولی آنقدر هم رشد نکرده اند. ملاک دیگر برای تشخیص آنان دندان های حیوان می باشد که گوسفندی است که بیشتر از دو دندان دائمی ندارد.

الف- بره

ب- هاگست

ج- میش بالغ

د- قوچ بالغ

۴۸-گوشت گوسفند هاگست نسبت به گوشت بره دارای چربی ..... است.

الف- برابری

ب- کتری

ج- بیشتری

د- نمی توان گفت

۴۹-چربی گوشت کدامیک از دامهای زیر بیشتر می باشد.

الف- گوساله

ب- بره

ج- هاگست

د- گوسفند بالغ

۵۰-در بین دامداران اولویت اصلی در ذبح کدامیک از دامهای زیر می باشد.

الف- دام ماده آبستن

ب- دام ماده ۲ ساله

ج- دام نر که از سن آبستن کردن آن گذشته باشد

د- بره زیر یک سال

۵۱-گوشت قرمز پر رنگ با چربی به رنگ زرد مایل به خاکستری متعلق به .....است.

الف- بره

ب- حیوان پیر

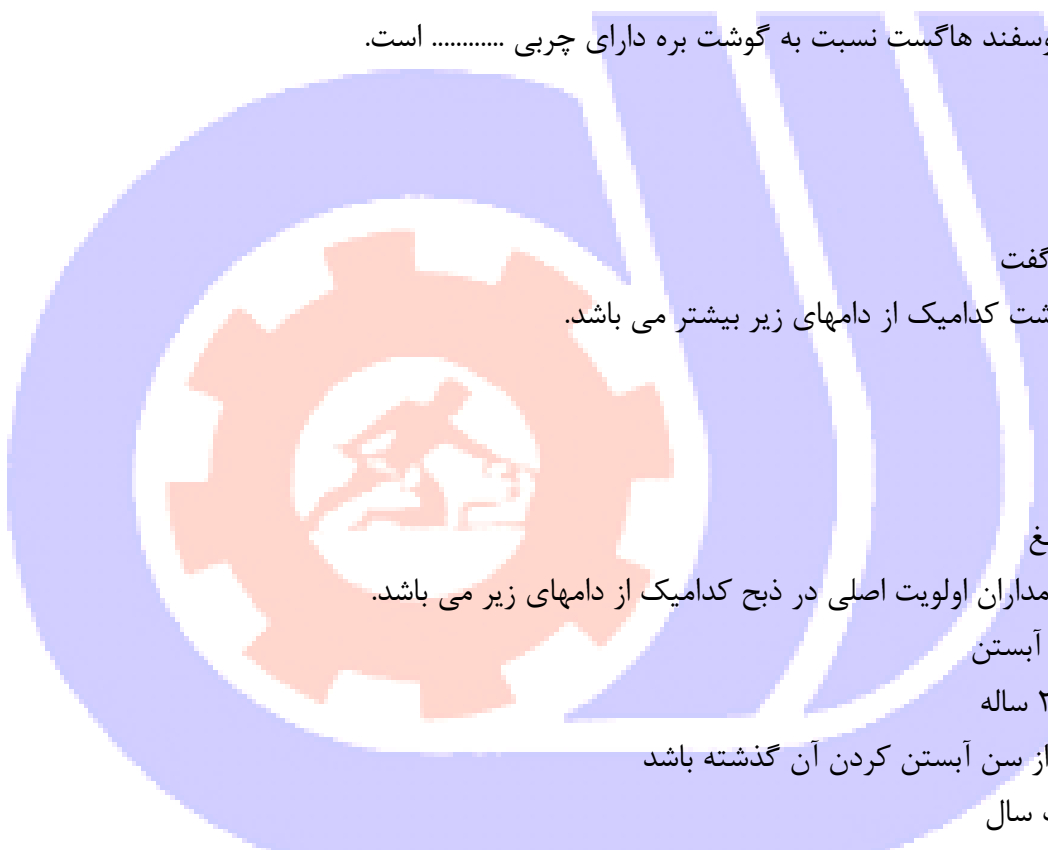
ج- حیوان جوان

د- حیوان بالغ

۵۲-هر قسمت از عضلات حیوان که فعالیت بیشتری دارد، .....است و هر قسمت که کمتر به حرکت افتاده

باشد، .....است.

الف- خوش طعم تر - نرم تر



ب- بد طعم تر - نرم تر

ج- خوش طعم تر - سفت تر

د- بد طعم تر - سفت تر

۵۳- کدامیک در ارتباط با گوشت گردن گوسفندی صحیح نمی باشد.

الف- گوشت گردن خواص متعددی دارد از جمله میزان قابل توجه امگا ۳ و پروتئین است

ب- گوشت گردن گوسفند دارای مقادیر بسیار زیادی آهن است که به راحتی جذب بدن می شود

ج- منبع غنی از موادی چون مس، منگنز و سلنیم است و همچنین تقویت کننده سیستم ایمنی بدن می باشد

د- این قسمت از لاشه گوسفند دارای گوشت سفت می باشد و غنی از اسید چرب اشباع بوده

۵۴- کدامیک از اجزای لاشه گوسفندی معمولاً چربی آن کمتر بوده و در نزدیکی ستون فقرات گوسفند قرار دارد.

الف- گوشت دنده و راسته

ب- گوشت گردن

ج- گوشت سینه

د- پاچه گوسفندی

۵۵- گوشت ناحیه های پشت کمر، قسمت زیر راسته و پشت جگر سفید چه نامیده می شود.

الف- گوشت دنده و راسته

ب- گوشت گردن

ج- گوشت فیله

د- گوشت سینه

۵۶- کدامیک از علایم فساد در گوشت قرمز نیست.

الف- هرگونه تغییر رنگ در گوشت و چربی

ب- علائم اکسیداسون در چربی گوشت

ج- چروکیده بودن گوشت

د- صاف بودن سطح گوشت و قرمزی گوشت

۵۷- بره های ماده دارای ..... و نرها دارای ..... ضخامت چربی می باشند.

الف- کمترین - حداقل

ب- بیشترین - حداقل

ج- کمترین - حداکثر

د- بیشترین - حداکثر

۵۸- افزایش وزن کشتار سبب ..... pH عضله و ..... شدن آن و قرمز تر شدن رنگ گوشت لخم می شود.

الف- افزایش - تیره تر

ب- افزایش - روشن تر

ج- کاهش - تیره تر

د- کاهش - روشن تر

۵۹- بره نر اخته در مقایسه با بره های هم سن غیر اخته، لاشه آن چربی ..... دارد و علاوه بر این بازدهی غذای آن ..... است.

الف- کمتری - بیشتر

ب- بیشتری - کمتر

ج- بیشتری- بیشتر

د- کمتری - کمتر

۶۰- مقدار چربی در گوشت لخم کدامیک از دامهای زیر بیشترین می باشد.

الف- گوشت گاو

ب- گوشت گوساله

ج- گوشت گوسفند

د- گوشت بره

۶۱- سطح مقطع راسته بره های نر اخته نسبت به بره های ماده ..... می باشد.

الف- بیشتر

ب- کمتر

ج- برابر

د- بسته به شرایط آب و هوایی دارد

۶۲- لاشه بره های نر دارای چربی زیر جلدی ..... نسبت به بره های ماده و اخته می باشد.

الف- بیشتری

ب- کمتری

ج- برابری

د- بسته به جایگاه دام دارد

۶۳- لاشه بره های ماده ..... از لاشه بره های نر یا اخته می باشد.

الف- یکسان

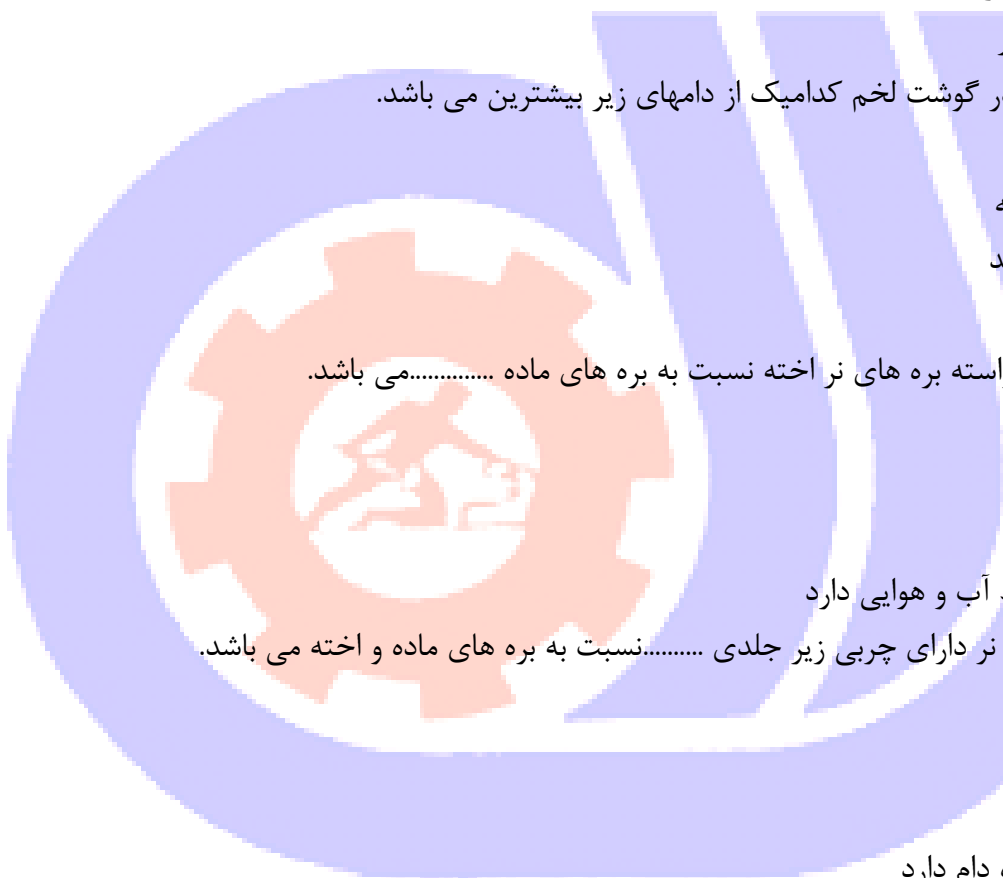
ب- لاغرتر

ج- چاق تر

د- بسته به شرایط آب و هوایی دارد

۶۴- هر چقدر بافت چربی در گوشت زیاد تر باشند نشان بر کیفیت ..... این گوشت دارد و از گرید ..... بر

خوردار است.



الف- بالاتر - بالاتری

ب- کمتر - بالاتری

ج- بالاتر - کمتری

د- کمتر - کمتری

۶۵- در اصطلاح به بافت چربی درون گوشت ..... اطلاق می شود.

الف- اسید چرب

ب- چربی ترانس

ج- فسفو لیپید

د- ماربل

۶۶- کدامیک در ارتباط با پشم صحیح نمی باشد.

الف- پشم دارای خلل و فرج بوده و در مقایسه با سایر الیاف قابلیت جذب آب بیشتری دارد

ب- پشم گرما ایجاد می کند

ج- پشم بهترین ماده عایق است و از تلف شدن حرارت بدن جلوگیری می کند و مانع نفوذ هوای گرم به بدن می شود

د- پشم در مقایسه با سایر الیاف سنگین تر می باشد

۶۷- علت اینکه پشم در محافظت بدن از گرمای استوائی و تابش خورشید و در زمستان در مقابل بادهای سرد زمستان بسیار خوب عمل می کند از ویژگی های کدام مزیت پشم می باشد.

الف- پشم دارای خلل و فرج بوده و در مقایسه با سایر الیاف قابلیت جذب آب بیشتری دارد

ب- پشم گرما ایجاد می کند

ج- پشم بهترین ماده عایق است و از تلف شدن حرارت بدن جلوگیری می کند و مانع نفوذ هوای گرم به بدن می شود

د- پشم در مقایسه با سایر الیاف سبک تر می باشد

۶۸- همه موارد زیر از مزیت های پشم می باشد بجز .....

الف- پشم را به راحتی می توان به صورت نمد درآورد

ب- قابلیت جذب رنگهای شیمیایی را ندارد و در این مورد بسیار ضعیف است

ج- تارهای پشم محکم و قوی است تارهای هم قطر از فولاد بادوام تر است

د- به علت جلوگیری از نفوذ اشعه ماوراء بنفش سلامت بدن را حفظ می کند

۶۹- هر چقدر قطر تار پشم ..... باشد کیفیت پشم ..... و ارزش اقتصادی آن بالاتر است.

الف- کمتر - بیشتر

ب- کمتر - کمتر

ج- بیشتر - بیشتر

د- بیشتر - کمتر

۷۰- کدام فاکتور در ارزیابی پشم تاثیری ندارد.

الف- اندازه طول پشم

ب- مقاومت و کشش پشم

ج- حالت یکنواختی و متجانس بودن

د- تغذیه

۷۱- در گوسفندان هر قدر مقدار ژارها در سطح بدن ..... باشند، به همان نسبت پشم به دست آمده مرغوب تر خواهد بود.

الف- بیشتر

ب- یکدست

ج- کمتر

د- با مقدار پشم یکسان باشد

۷۲- بهترین زمان پشم زنی در گوسفندان ماههای فصل ..... می باشد.

الف- بهار

ب- تابستان

ج- پاییز

د- زمستان

۷۳- هر قدر کوفتگی و یکنواختگی بیشتری در پشم گوسفند وجود داشته باشد امکان نفوذ اجسام خارجی در عمق پشم ..... و مرغوبیت پشم ..... خواهد بود.

الف- کمتر - بیشتر

ب- کمتر - کمتر

ج- بیشتر - کمتر

د- بیشتر - بیشتر

۷۴- گوسفندان ایرانی دارای پشم ..... می باشند.

الف- خیلی ظریف

ب- ظریف

ج- ضخیم

د- صاف و نازک و یکدست

۷۵- چربی پشم پس از استخراج شدن به نام ..... نامیده می شود که در تهیه ُ کرم های طبی مرطوب کننده و آرایش مورد استفاده قرار می گیرد.

الف- اینوزیتول

ب- لانولین

ج- کوتیکول

د- اسید چرب

۷۶- پوست بغنه برنگ ..... یکدست است و تارهای پشم به شکل ..... روی پوست را پوشانیده است.

الف- سفید - فشرده ای

ب- سیاه - غیر فشرده ای

ج- سفید - فشرده ای

د- سیاه - غیر فشرده ای

۷۷- در ایران از پوست گوسفند کدام نژاد بغنه بدست می آید.

الف- زل

ب- بلوچی

ج- ترکمنی

د- افشار

۷۸- وزن پوست تازه گوسفند بالغ در ایرام معمولا چند کیلوگرم می باشد.

الف- ۰,۵ کیلوگرم

ب- ۱ تا ۱,۵ کیلو گرم

ج- ۳ تا ۳,۵ کیلو گرم

د- بیش از ۶ کیلوگرم

۷۹- پوستی است که از لاشه حیوان مرده جدا شده و فاقد هرگونه مرغوبیتی می باشد و چرم های حاصل از آن

نیز نامرغوب است ..... نام دارد.

الف- پوست خام

ب- پوست نمک سود

ج- پوست خشک

د- پوست مردار

۸۰- در صنعت پوست همیشه ..... در چرمسازی مورد توجه است و برای تهیه جیر باید به ..... پوست توجه

کرد.

الف- رخ پوست - رخ پوست

ب- سطح داخلی - رخ پوست

ج- رخ پوست - سطح داخلی

د- سطح داخلی - سطح داخلی

